



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KARALAHANA ÇORBASI

Ebru Omurcalı

500 gr. karalahana
1 adet kuru soğan
2 adet çarliston biber
3-4 diş sarımsak
1 çorba kaşığı biber salçası
2 çorba kaşığı mısır unu
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı mısır
1/2 su bardağı barbunya
4 su bardağı su

Barbunyayı 1,5 su bardağı su ile haşlayın ve suyunu kullanmak üzere saklayın. Mısırı 2 çay bardağı su ile haşlayın, suyunu kullanmak üzere saklayın. Lahaneları temizledikten sonra, ince ince doğrayın. Küp doğranmış soğanı, sarımsağı ve biberi tereyağında soteleyin. Biber salçasını ilave edin, kavurun. Doğranmış karalahaneları ekleyin ve birlikte kavurun. Mısır ununu ekleyin ve kavurun. 4 su bardağı su ekleyin. Haşlanmış barbunyayı suyu ile birlikte ekleyin. Haşlanmış mısırı suyu ile birlikte ilave edin.